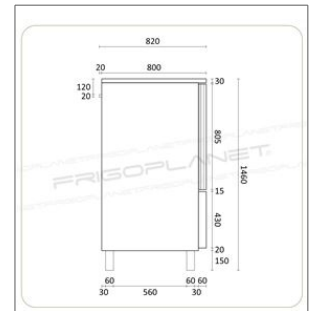
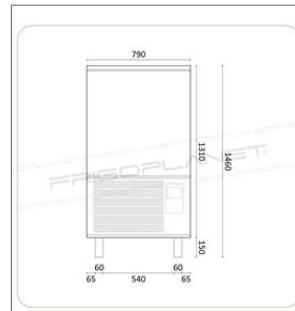


## ABT100X

Abbattitore di temperatura capacità 10 teglie



- Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI304
- Refrigerazione ventilata con gruppo incorporato
- Condensatore ad alta resa termica
- Compressore ad alte prestazioni
- Ventilatori ad alta pressione
- Centralina digitale touch con display LCD a colori
- Sistema memorizzazione allarmi HACCP
- Top in acciaio inox rinforzato da 30 mm
- Temperatura di esercizio -37 / -41 °C
- Porta reversibile (necessario kit cerniera opzionale)
- Spessore isolamento 60 mm
- Cella con angoli arrotondati
- Fondo cella sagomato a contenimento con piletta centrale di scarico
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Passo teglie 67 mm
- Dotato di sonda al cuore

CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>MODELLO</b>	ABT100X
<b>POTENZA WATT</b>	2430
<b>ALIMENTAZIONE</b>	400/3N/50
<b>CAPACITÀ REFRIGERANTE</b>	40 kg / +3 °C 28 kg / -18 °C @+90 °C
<b>TIPO REFRIGERANTE</b>	R452A
<b>TEMP. / UMIDITÀ MAX.</b>	+43 °C / 55% HR
<b>DIMENSIONI MM</b>	790x820x1460h
<b>DIMENSIONI INTERNE MM</b>	670x430x700h
<b>NR. E TIPO TEGLIE</b>	10 x GNI/1 o 10 x EN60x40
<b>PESO NETTO KG</b>	179
<b>PESO LORDO KG</b>	193
<b>DIMENSIONI IMBALLO CM</b>	82x91x159h